ZAUBER

Создан быть надёжным

MAX-550

Allätande

Ånggenerator för hemmabruk

Ärade köpare, tack för att Ni har köpt tekanna av ZAUBER märket. Vi hoppas på att Du blir nöjd med den höga kvalitéten, den originella designen och det funktionella i vår produkt.

Försäkra dig om att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med nätspänningenDitt hem. Låt inte barn till instrumentet.Ispolzyute inte skadat enhet.Försök inte att reparera den själv.Kontakta servsiny centrum. Lämna inte enheten som är ansluten tillelnätet.Fungerar inte utan lock.Använd inte hett plachtiskovy kanna.Sänk inte i vatten.Flytta inte eller ordna arbete instrumentet.Låt inte vatten kontact elektrisk apparat delar.Torka enheten efter rengöring före användning.Använda enheten som tänkt på home.Nikogda Dra intesladden för att ta bort kontakten från eluttagetalltid i kontakten.Låt aldrig sladden liggandepå en het yta.Innan du tar apparaten, vänta tills den har svalnat.Under förvaring bör sladden fritt vikas under anordningen.Låt inte sladden vassa kanter eller heta surfaces.touch heta ytor. Låt apparaten svalna helt innan iväg.

Speciella säkerhetsanvisningar

Läs instruktionerna noggrant och fullständigt innan användning. Förvara bruksanvisningen till hands.Före användning, kontrollera att den spänning som angespå apparaten motsvarar spänningen i ditt hem.Använd inte en skadad sladd eller kontakt, liksom,en skadad eller defekt enheten själv.För att undvika elektriska stötar Sänk inte ned meykera soppa och vatten eller andra vätskor. Var ytterst försiktig när du använder enheten nära barn är närvarande.Före användning Se till att koppen är rätt isatt,är stängt tills den klickar.Metall kniv är mycket vass, vara extremtnoggrann hantering.Ta alltid bort kniven innan du häller innehållet från skålen.Enheten är endast avsedd för hemmabruk.

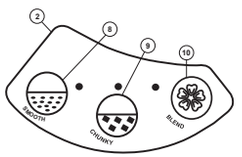
BESKRIVNING

1. täcka
2. kontrollpanel
3. skål
4. Strömbrytare
5.Sensor spillvattenanslutning
6. kniv-helikopter. Försiktigt vass kniv!
7.Measuring Bowl

8. Knappen för att aktivera ”crema-soppa”
9.Button att aktivera ”hemlagad soppa”
10.Knapp att aktivera ”rengöring / mixer”

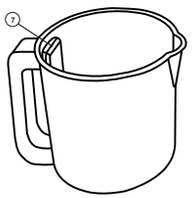
Säkerhet
Läs instruktionerna noggrant och fullständigt innan användning. Förvara bruksanvisningen till hands.Före användning, kontrollera att den spänning som angespå apparaten motsvarar spänningen i ditt hem.Använd inte en skadad sladd eller kontakt, liksom,en skadad eller defekt enheten självFör att undvika elektriska stötar Sänk inte ned meykera soppa och vatten eller andra vätskor. Var ytterst försiktig när du använder enheten nära barn är närvarande.Före användning Se till att koppen är rätt isatt,är stängt tills den klickar. Metall kniv är mycket vass, vara extremt noggrann hantering.Ta alltid bort kniven innan du häller innehållet från skålen.Enheten är endast avsedd för hemmabruk.

Framställning av soppa

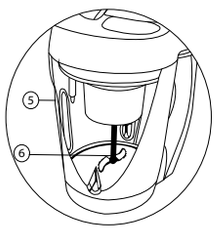


Din soppa-maker har två program för att göra soppa - grädde soppa och hemlagad soppa.Samt funktion för målning och blandning produkterVälj det program som passar dina behov:

Krämig soppa
Den ”grädde soppa” är perfekt för supovkremoobraznoy tjock konsistens sådan vegetabiliska eller tomatsoppa. Programmet ger en rätt konsistens och matlagning vid rätt temperatur.Programtid är 15 minuter, då soppan är färdig att äta.



Hemlagad soppa
Den ”hemlagad soppa” är perfekt för soppor mer flytande konsistens. Som ärtsoppa med skinka eller lamm soppa med linser. Programmet ger en längreuppvärmning processen utan målning, så även större mat är garanterat helt klar.Innan du förbereder rekommenderas Skär maten i medelstora bitar.Programmet varar i 25 minuter.



Den ”mixer”
Du kan också använda din soppa-maker som en mixer för att mala och blanda
växtskyddsmedel.

Rengöring

Observera! Blade - montering mycket skarp, var försiktig!

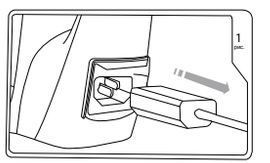
Använd ”mixer / rengöring” för enklare rengöring av inre delar av bitarnamat. Häll i en burk 1300 ml varmt vatten och vänta tills skivorna blöt skriva. Häll innehållet. Använd inte alternativet ”mixer / Rengöring” i mer än 20 sekunder. Svamp dalite matrester med värme bas. Rekommenderad hälla hett vatten i burken i 10-15 minuter innan vklyucheniyaem den ”chistka.blender”Terrin kan inte diskas i diskmaskinen.

Stäng alltid av enheten från nätverket piatnyai innan rengöring.Doppa inte apparaten i vatten eller andra vätskor.Rengöring av yttre ytor innehåller elektroniska komponenter (burk och lock) endast med torr trasa.
Rengöring med vatten är tillåtet inuti apparaten för att ta bort bitar av bränd mat.

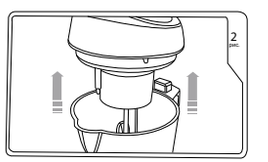
Observera! Blade - montering mycket skarp, var försiktig!Använd ”mixer / rengöring” för enklare rengöring av inre delar från bitar av mat. Häll i en burk 1300 ml varmtoch vänta tills skivorna blöt skriva. Häll innehållet. Använd inte alternativet ”mixer / Rengöring” i mer än 20 sekunder. Svamp dalite matrester med värme bas. Rekommenderad hälla hett vatten i burken i 10-15 minuter innan du slår på ”städning / mixer”

Almänna användaranvisningar
Montering (före användning)

- Grunder läsa instruktionerna noggrant.
- Ta bort alla paket.
- Gör inte slå på eller öppna innan avsluta installationen.
- Apparaten slå ner montering bild, figur. 1
- Sätt teleskoppinne insatsen basen. FIG. 2
- Se till att vredet tätt efter in kroppen. FIG. 3.
- Dra den lilla teleskoppinnen knopp 90 grader, teleskopisk öppen. Fig.4.
- Öppna den teleskopiska spänne, dra aluminiumstolpen. FIG. 5.
- Håll spännet ordentligt. fig.6
- Sätt ångan borsten på penseln fix base.Fig.7



Strykning



•Häll i vatten i behållaren, bild 12, bild 13, bild 14
•Sätt på vattenbehållarlocket och sätt in behållaren i apparaten, bild 15
•Dra ut elsladden, sätt in stickkontakten i vägguttaget, bild 16
•Om 1 minut kommer ångindikatorn att lysa – vänligen

håll uppsikt över denna lampa
•Efter att indikatorlampan lyst upp tryck knappen för omkopplaren.
•Häll i vatten i vattenkokaren; när vattnet blivit uppvärmt en ljudsignal kommer att lyda.
•Håll borsten vertikalt utan att röra vid plagget, bild 15 (flytta den uppifrån och ner). Under användningen kommer ljudet av sjudande vatten ur ångröret (detta är helt normalt).
•För att förlänga apparatens livslängd bör du ta av vattenbehållaren efter varje användning, hälla ut vattnet, låta behållaren torka samt torka ånggeneratorn.
•För att ta undan elsladden trampa på apparatens pedal – sladden kommer att automatiskt spolas in.

Garantin omfattar inte följande situationer:

•naturligt slitage till följs av normal användning
•felaktig användning såsom överbelastning av apparaten eller användning av tillbehör som ej rekommenderats
•kraftpåverkan, skador till följd av yttre påverkningar
•skador som uppkommit till följd av icke iakttagande av användarmanualen såsom anslutning av apparaten till olämplig strömkälla eller icke iakttagande av anvisningar om montering
•delvis eller helt nedmonterade apparater

Garantiåtaganden av ZAU Group HB (Stockholm, Sverige), tillverkare och ägare till varumärket Zauber

Produkten omfattas av en 25-månaders garanti från tillverkaren – ZAU Group HB (Stockholm, Sverige) som gäller från datumet för försäljning till slutanvändare. Till vissa produkter med varumärket Zauber lämnar tillverkaren en 25-årig eller livslång garanti vilket bekräftas med särskild märkning av produkten och förpackningen samt ett certifikat för långvarig garanti. Den lagliga grunden för föreliggande garantivillkor utgörs av gällande lagstiftning, i synnerhet av Ryska Federationens lag om konsumenträttigheternas skydd. Garantin träder i kraft endast vid rätt ifyllning av firmagarantisedeln. Var god och begär alltid att försäljaren skall fylla i garantisedeln till fullo! De produkter som hör till varumärke Zauber tillverkas i överensstämmelse med de höga europeiska kvalitetskrav. Om du använder en Zauberprodukt varsamt och följer alla anvisningar i användarinstruktionen kan den brukas betydligt

Felsökning och eliminering

Felsökning

Felsökning	lösning
Enheten är ingen arbetar och pipa	Vätskenivån är för hög
Enheten har stoppats i mitten programm.	Locket sitter löst. Vätskenivån är för hög eller soppan maker är överfylld
Ingridient bitar är fortfarande alltför stora efter "Kräm-soppa" cucle är klar.	Delar kan ha varit för stor från början - använd den "Blend / Clean" funktion efter tillagning programm.
Ingredienser är svåra efter tillagning.	Hacka ingredienser i små bitar innan lägga till soppan maker. Fel soppa cykeln har använts för volym tillsattes.
Den "Blend / Clean" läge nit arbetar efter 20 sekunder blandning	Det programm kommer automaticaly stoppa blandning funktion efter 20 sekunder av kontinuerlig drift. Vänta några minuter och försök igen. Obs: alltid låta enheten svalna tillräckligt efter 1 minut av varandra blandningsoperationen
Enheten är inte slås på eller ett hörbart ljud hörs	Kontrollera och rengör överfyllning sensorn
Matrester är hårt på basen efter soppa har gjorts	Följ Rengöring och underhåll avsnittet ta bort avlagringar

Ifall svårigheter uppstår med reparation av Zauberprodukter meddela vänligen om detta till ZAU Group HB:s representation eller till den auktoriserade importören i ert land. All nödvändig information om Zauber Worldwide Guaranteeservicen och om representationerna i de länder där våra produkter säljs återfinns i bifogad firmagarantikupongen.

Zauber ® ZAU Grupp HB, Drottinggatan 104, 104 30 Sto¬ckholm, Sweden
www.zauber.se

Recept

Grönsakssoppa

För snabb tillagning grönsakssoppa, fyll Soup meyker Reza grönsaker, tillsätt vatten till 1 liter märket och kasta ädelmetaller kubik.Nazhmite atten för att aktivera „grädde soppa". vänta efterbehandling arbetsprogram. Din soppa är redo för konsumtion.

Tomatsoppa med basilika

Förberedelsetid: 35 minuter
Antalet portioner, 4

ingredienser:
8 mogna tomater, halveras
2 rödlökar Reza
1 msk olivolja
1 matsked vinäger
2 msk tomatpuré
1 msk farinsocker
10 gram färsk basilika
1 buljong kub

Framställningsmetod:

Värm ugnen till 200 C
1. Sätt skalade tomater i pannan med vitlök och lök. Tillsätt olivolja, vinäger och kryddor för att vkusu.Obzharivayte i 20 minuter.
2. Placera försiktigt blandningen i soppan meyker, tillsätt vatten, socker, tomatpuré och buljongtärning.

3. Tryck på knappen för att starta behandlingen „grädde soppa"
4. Vänta på arbetsprogrammet

Kokosmjölksoppa med jordnötssmör och chili

Förberedelsetid: 35 minuter
Portion: 4

ingredienser:
600 gram jordnötssmör, skuren i små kuber
1 medelstor lök
2 msk olivolja
1 tsk kummin
1 tsk mald ingefära
1 stor chili, skalad och frön
2 skivade vitlöksklyftor
1 buljong kub
200 ml kokosmjölk
saft av 1 lime
10 gram koriander

Framställningsmetod:

I en stor stekpanna pour olivolja Lägg kuber av valnöts ja, 2,3 oyuzharivatye minuty.Dobavte sked kummin, chili, vitlök och koka ytterligare 5 minut.Vylozhite blandningen i soppan Mayer, tillsätt vatten och tryck på mode-knappen „hem soppa. „Vänta på programmet. soppa färdiga att äta

Ärtsoppa med skinka och mynta

Förberedelsetid: 20 minuter
Portion: 4

ingredienser:

400 gram frysta ärter
20 gram färska myntablad
150 gram skinka
buljong kub
4 msk olivolja
4 msk gräddfil

Framställningsmetod:
1.Vylozhite mynta ärter och skinka soppa i meykerKlicka på „grädde soppa"
2. Dozhdzhites programmet avslutas Tillsätt salt oc peppar vkusu.Sup redo konsumtion.

Strawberry milkshake med yoghurt

Förberedelsetid: 5 minuter

Portioner: 6

ingredienser:
500g jordgubbar, rensade
500 g naturell yoghurt
600 ml mjölk
2 bananer, skalade och skivade
citronsaft

Framställningsmetod:

1. Placera jordgubbar i en plastpåse och frysa tills fast tillstånd (ca 45 minuter).
2. Placera jordgubbar, yoghurt, mjölk, bananer och citronsaft i en mixer. Vispa tills slät. Sila i ett kylt höga glas och servera genast.

Professional Electronic Soup Maker

Dear Customer! We thank you for purchasing the electric kettle from Zauber. We hope, you are satisfied with the high quality, functionality and original design of our products.

Safety Instructions
Warning! Before first use, read the use instructions carefully and keep them for future reference.

Read all instructions before use.
When using your appliance, basic precautions should always be followed, including the following:

Make sure that the voltage indicated on the appliancecorresponds to the mains voltage Your home. Do not allow children to the instrument.Ispolzyute not damaged unit.Do not attempt to repair it yourself.Contact the servsiny center.Do not leave the device connected to the mains.

Do not operate without lid.Do not use hot plachtiskovy pitcher.Do not immerse in water.Do not move or rearrange working instrument.Do not allow water kontact electrical appliance parts.Dry the device after cleaning before use Use the device as intended at home.Do not pull the cord to remove the plug from the socketalways the plug.Never let the cord lying on a hot surface.

Before you take the unit, wait until it cools down.During storage, the cord should be freely folded under the device. Do not allow the cord to sharp edges or hot surfaces. touch hot surfaces. Let appliance cool completely before putting away.

Description of elements:

1. cover
2. control panel
3. Bowl
4. Power Button
5.Sensor overflow water
6. knife-chopper. Carefully sharp blade!
7.Measuring Bowl
8. Button to activate the „ crema-soup"

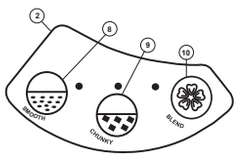
9.Button to activate „homemade soup"
10.Button to activate „cleaning / blender"

Safety devices function

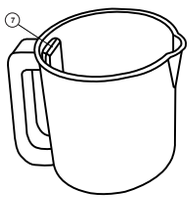
Please read the instructions carefully and completely before use. Keep the instructions handy.Before use, make sure that the voltage indicated on the appliance correspond to the voltage in your home.Do not use with a damaged cord or plug, as well as,a damaged or defective device itself.To avoid electrical shock, do not immerse the soup maker and water or other liquids.

Be extremely careful when using the unit near children are present.Before use make sure the cup is inserted correctly,cover is closed until it clicks.Metal knife is very sharp, be extremely careful handling.Always remove the blade before pouring contents from the bowl.The device is intended for home use only.

Installation before use



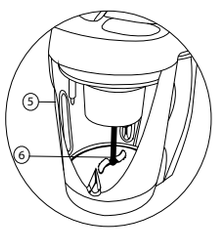
- Pleas read the instruction carefully.
- Remove all the package.
- Do not power on or open before finish the install.
- Appliance knock down assembly picture, Fig. 1
- Put the telescopic pole insert the base. Fig. 2
- Make sure the knob tight after insert the body. Fig. 3.
- Pull the little telescopic pole, knob 90 degree, telescopic open. Fig.4.
- Open the telescopic buckle, pull the Aluminum pole. Fig . 5.
- Keep the buckle tight. Fig.6
- Put the steam brush on the brush fix base.Fig.7



Preparation of soup

Your soup-maker has two programs to make soup - cream soup and homemade soup.As well as the function of grinding and mixing products Select the program that is appropriate to your needs:

Cream soup



The „cream soup" is perfect for supovkremoobraznoy thick consistency such vegetable or tomato soup.The program gives a proper consistency and cooking at the correct temperature.Program duration is 15 minutes,then the soup is ready to eat.

Homemade soup

The „homemade soup" is perfect for soups more liquid consistency. Like pea soup with ham or lamb soup with lentils.The program provides a longer heating process without grinding, so even larger food is guaranteed to be completely ready.Before preparing recommendedCut food into medium-sized pieces.The program lasts for 25 minutes.

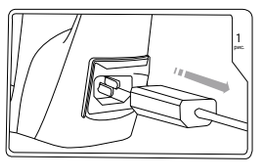
The „blender"
You can also use your soup-maker as a blender to grind and mixtion products.

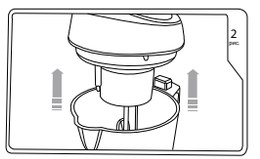
Cleaning

Attention! Blade - fitting very sharp, be careful!Use the „blender / cleaning" for easier cleaning of internal parts of the piece food. Pour into a jar 1300 ml of warm water, and wait until the slices soak write. Pour the contents.Do not use the option „blender / Cleaning" for more than 20 seconds. Sponge dalite leftovers with heating base.

Recommended pour hot water into the jar for 10-15 minutes before vklyucheniyaem the „chistka.blender"Tureen can not be washed in the dishwasher.Always turn off the device from the network piatnyai before cleaning.Do not immerse the device in water or other liquids.Cleaning the exterior surfaces containing electronic components (jar and lid) only with dry cloth.

Cleaning with water is allowed inside of the appliance to remove pieces of burnt food. Attention! Blade - fitting very sharp, be careful!Use the „blender / cleaning" for easier cleaning of internal parts from pieces of food. Pour into a jar 1300 ml of warm and wait until the slices soak write. Pour the contents.Do not use the option „blender / Cleaning" for more than 20 seconds. Sponge dalite leftovers with heating base.Recommended pour hot water into the jar for 10-15 minutes before turning on the „cleaning / blender"





Trouble	Solution
The unit is no working and beeping	The liquid level is too high
The unit has stopped mid programm.	' The lid is loose. , The liquid level is too high or the soup maker is overfilled '
Ingridient pieces are still too large after the „Cream-soup" cucle is completed.	Pieces may have been too big initially - use the „Blend/Clean" function after the cooking programm.
Ingridients are hard after the cooking cycle.	Chop the ingridients into small pieces before adding to the soup maker. The wrong soup cycle has been used for the volume added.
The „Blend/Clean" mode is nit working after 20 seconds of blending	The programm will automaticaly stop the blend function after 20 seconds of continuous operation. Wait for a few minutes and try again. Note: always allow the unit to cool sufficiently after 1 minute of successive blending operation
The unit is not switching on or an audible sound is heard	Check and clean the overfill sensor
Food deposits are hard on the base after the soup has been made	Follow the Cleaning & Maintenance section to remove deposits

Recipes

Vegetable soup

For quick cooking vegetable soup, fill
Soup meyker Reza vegetables, add water to
1 liter mark and throw bullion kubik.Nazhmite
knob to activate the „cream soup". wait
finishing work program. Your soup is ready for
consumption.

Tomato soup with basil

Preparation time: 35 minutes
The number of servings, 4

ingredients:
8 ripe tomatoes, cut in half
2 red onions Reza
1 tablespoon olive oil
1 tablespoon vinegar
2 tablespoons tomato paste
1 tablespoon brown sugar
10 grams of fresh basil
1 bouillon cube

Method of preparation:

Preheat oven to 200 C
1. Put the peeled tomatoes to the pan with the garlic and onions. Add the olive oil, vinegar and seasonings to vkusu.Obzharivayte for 20 minutes.
2. Carefully place the mixture into the soup meyker, add water, sugar, tomato paste and stock cube.
3. Press the button to start treatment „cream soup"

4. Wait for the work program.

Coconut soup with peanut butter and chili

Preparation time: 35 minutes
Servings: 4

ingredients:
600 grams of peanut butter, cut into small
cubes
1 medium onion
2 tablespoons olive oil
1 teaspoon cumin
1 teaspoon ground ginger
1 large chilli, peeled and seeds
2 sliced garlic cloves
1 bouillon cube
200 ml coconut milk
juice of 1 lime
10 grams of coriander

Method of preparation:

In a large skillet pour olive oil.Add cubes of walnut oil, 2.3 oyuzharivatye minuty.Add spoon cumin, chilli, garlicand cook for another 5 minut.Vylozhite mixture into soup Myer ,add water, and press the mode button „home soup. „Wait for the program. soup ready-to-eat.

Pea soup with ham and mint

Preparation time: 20 minutes
Servings: 4

ingredients:
400 grams of frozen peas
20 grams of fresh mint leaves
150 grams of ham
bouillon cube
4 tablespoons olive oil
4 tablespoons of sour cream
Method of preparation:
1.Vylozhite mint pea and ham soup in meyker
click of the „cream soup"
2. Dozhdzhites the program termination
Add the salt and pepper to vkusu.Sup ready consumptio

Strawberry milkshake with yogurt

Preparation time: 5 minutes
Servings: 6

ingredients:
500g strawberries, cleaned
500 g of natural yoghurt
600 ml milk
2 bananas, peeled and sliced
lemon juice

Method of preparation:

1. Place the strawberries in a plastic bag and freeze until solid state (about 45 minutes).
2. Place the strawberries, yogurt, milk, bananas and lemon juice in a blender. Beat until smooth. Strain into a chilled tall glasses and serve immediately.

Warranty information:

The manufacturer shall grant a guarantee according to the local regulations. Minimum warranty period is 1 year (2 years for Germany). Warranty period commences from the date of sale to end-user. The guarantee covers defects of materials and workmanship only.
Guarantee repair may be done only in an authorized workshop. To enjoy a guarantee service, a user shall provide an original payment slip (specifying the date of purchase).

The guarantee shall not be granted in the following cases:
Normal use and natural wear improper use, for example, overloading of the device or use of unapproved components. Mechanical impact or a damage caused by external effects. Damages caused by a failure to follow the operating manual, for example, connection of the device to improper power source or failure to follow installation instructions. Partially or completely dismounted devices.

Guarantee, given by ZAU Grupp HB (Sweden) Co pany, the owner of ZAUBER trading mark.

We grant 25 months guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose.
This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by ZAU Grupp HB (Sweden) Company or its appointed distributor.
This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance.
The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorized persons.
To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorized ZAUBER Customer Service Centre.

Zauber MAX-550 Allätande

Haushaltsdampfgenerator
Sehr geehrte(r) Kunde(in)! Danke fuer den Einkauf desZAUBER Gerätes. Wir hoffen auf Ihre Zufriedenheit mit der hohen Qualität, Funktionalität und dem originellen Design unsesen Markenprodukten.

Wichtige Sicherheitshinweise
Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten allgemeine Sicherheitshinweise stets eingehalten werden, einschließlich der folgenden:

Professionelle elektronische Soup Maker

Sehr geehrter Kunde! Wir danken Ihnen für den Kauf selektrischen Wasserkocher von Zauber. Wir hoffen, Sie mit der hohen Qualität, Funktionalität und originelles De sign unserer Produkte zufrieden sind.

Sicherheitshinweise
Warnung! Vor dem ersten Gebrauch, lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Referenz.

Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch. Wenn Sie Ihr Gerät, sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen, darunter die folgenden:

Stellen Sie sicher, dass die Spannung auf dem Gerät entspricht der Netzspannung Ihr Zuhause. Lassen Sie Kinder nicht an das Instrument.Nicht beschädigt Ispolzyute Einheit.Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den servsiny Zentrum.Lassen Sie das Gerät an die Netz Nicht ohne Deckel zu betreiben.

Verwenden Sie kein heißes plachtiskovy Krug.Nicht in Wasser eintauchen.Nicht bewegen oder neu anordnen arbeite Instrument.Lassen Sie kein Wasser kontact Elektrogerät Teile.Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung vor der Verwendung.

Verwenden Sie das Gerät zum vorgesehenen home. Nikogda nicht ziehen die das Kabel um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen immer der Stecker.Lassen Sie das Netzkabel liegen auf einer heißen Oberfläche.Bevor Sie das Gerät zu nehmen, warten Sie, bis er abgekühlt ist. Während der Lagerung sollte das Kabel frei unter dem Gerät zusammengeklappt werden.

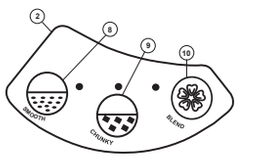
Lassen Sie die Kabel an scharfen Kanten oder heißen surfaces.touch heiße Oberflächen. Lassen Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie weg.

BESCHREIBUNG

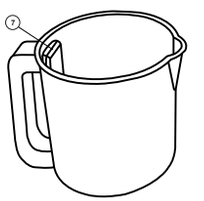
1. Decken
2. Schalttafel
3. Schüssel
4. Power Button
5.Sensor Überlaufwassers
6. Messer-Chopper. Sorgfältig scharfe Klinge!
7.Measuring Bowl
8. Taste, um die „Crema-Suppe" aktivieren
9.Button zu aktivieren „Hausgemachte Suppe"
10.Button zu aktivieren „Reinigung / blender"

Sicherheit

Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig und vollständig vor der Verwendung. Bewahren Sie die Anleitung.Vor dem Gebrauch sicher, dass die Spannung auf dementspricht der Spannung in Ihrem Hause. Nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker verwenden, als auch,eine beschädigte oder defekte Gerät selbst Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen die meykera Suppe und Wasser oder andere Flüssigkeiten.

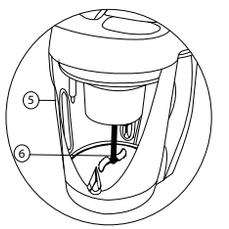


Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe Kinder anwesend sind.Vor der Verwendung Achten Sie darauf, die Schale richtig eingesetzt wird, Abdeckung geschlossen ist, bis es klickt Metal Messer ist sehr scharf, extremsorgfältige Handhabung. Entfernen Sie immer die Klinge vor dem Gießen Inhalte aus der Schüssel.Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.



Montage (vor dem Gebrauch)

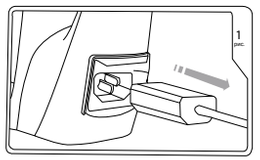
Bitte sorgfältiglesen. Entfernen Sie das Verpackun gsmaterial. Nicht laufen und öffnen Sie nicht das Gerät, bis es vollständig zusammengebaut ist.eile der Vorrichtung in Fig.. 1



1. Stecken Sie den Netzstecker Gerät
2.Die Abdeckung. Achtung! UmVerletzungen zu vermeiden, berühren Sie nicht die scharfen Teil der Blattspitzen.
3.Pomestite Lebensmittelzutaten in der Schüssel.
4.Naleyte Wasser. Achtung! Um eine Beschädigung des Geräts Wasser darf nicht mehr als die maximale Höhe.
5.Nakroyte Schüsseldeckel.

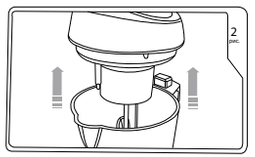
6. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.

Die Garantie gilt nicht rasprostronyat mit saltigem Wasser, Mineralien und verschiedenen Aussetzung

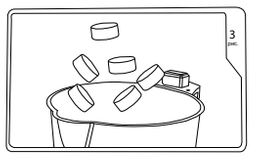


Vorbereitung der Suppe

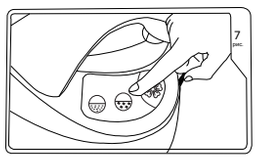
Ihre Suppe-maker hat zwei Programme zur Suppe zu machen - cream Suppe und hausgemachte Suppe. Sowie die Funktion des Mahl-und Mischanlage Produkten Wählen Sie das Programm, das für Sie passende ist:



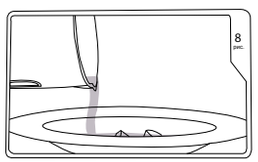
Die „Creme-Suppe" ist perfekt für supovkremoobraznoy dicke Konsistenz wie Gemüse oder Tomatensuppe.Das Programm bietet eine richtige Konsistenz und Kochen der richtigen Temperatur.Dauer des Programms beträgt 15 Minuten,dann ist die Suppe fertig zum Verzehr.



Hausgemachte Suppe
Die „hausgemachte Suppe" ist perfekt für Suppen flüssigere Konsistenz. Wie Erbsensuppe mit Schinken oder Lamm-Suppe mit Linsen. Das Programm bietet eine längere. Erhitzen Prozess ohne Schleifen, so dass auch größere Speisen garantiert vollständig bereit.Vor der Zubereitung empfiehltSchneiden Sie Lebensmittel in mittelgroße Stücke. Das Programm dauert 25 Minuten.



Der „Blender"
Sie können auch Ihre Suppe-maker als Mixer zu mahlen und zu mischention Produkte.



Fehlerbehebung

Schwierigkeiten	Lösung
Das Gerät ist kein Arbeits-und piepen	Die Flüssigkeit zu hoch ist
Das Gerät wurde Mitte Programm gestoppt.	Der Deckel ist lose. Der Füllstand ist zu hoch oder die Suppe Maker ist überfüllt
Ingridient Stücke sind noch zu groß, nachdem die "Cream-Suppe" cucle abgeschlossen ist.	Stücke können zu groß gewesen zunächst haben – nutzen Die "Blend / Clean"-Funktion nach dem Kochen programm.
Zutaten sind nach dem Kochvorgang hart.	Hacken ingridients in kleine Stücke, bevor Hinzufügen in die Suppe maker. Die falsche Suppe Zyklus für die verwendet worden Volumen zugegeben.
Die "Blend / Clean"-Modus wird nit arbeiten nach 20 Sekunden Mischen	Das Programm wird automatisch stoppen Mischung Funktion nach 20 Sekunden der kontinuierlichen Betrieb. Warten Sie ein paar Minuten und versuchen Sie es erneut. Hinweis: Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen nach 1 Minute aufeinander Mischvorgangs
Das Gerät ist nicht Einschalten oder ein hörbarer Ton zu horen ist	Kontrollieren und reinigen Sie die Überfüll[illegible]
[illegible]	Befolgen Sie die Reinigung und Wartung Abschnitt Ablagerungen

Rezepte

Gemüsesuppe

Für die schnelle Küche Gemüsesuppe, zu füllen Soup m ker Reza Gemüse, Wasser hinzufügen 1 Liter-Marke und werfen bullion kubik.Nazhmite Knopf zur Aktivierung der „Creme-Suppe". warten Sie Nacharbeit Programm. Ihre Suppe ist bereit für Verbrauch.

Tomatensuppe mit Basilikum

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Die Anzahl der Portionen, 4

Zutaten:
8 reife Tomaten, halbiert
2 rote Zwiebeln Reza
1 EL Olivenöl
1 Esslöffel Essig
2 Esslöffel Tomatenmark
1 Esslöffel brauner Zucker
10 Gramm frischem Basilikum
1 Brühwürfel

Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 200 ° C
1. Legen Sie die geschälten Tomaten in die Pfanne mit dem Knoblauch und Zwiebeln. Fügen Sie das Olivenöl, Essig und Gewürzen für 20 Minuten vkusu.Obzharivayte.
2. Legen Sie das Gemisch in die Suppe meyker, fügen

Wasser, Zucker, Tomatenmark und Brühwürfel.
3. Drücken Sie die Taste, um die Behandlung „Creme-Suppe" beginnen
4. Warten für das Arbeitsprogramm

Kokos-Suppe mit Erdnussbutter und Chili

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Portionen: 4

Zutaten:
600 Gramm Erdnussbutter, in kleine
Würfel
1 mittelgroße Zwiebel
2 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Kümmel
1 TL gemahlener Ingwer
1 große Chili, geschält und Samen
2 in Scheiben geschnittene Knoblauchzehen
1 Brühwürfel
200 ml Kokosmilch
Saft von 1 Limette
10 Gramm Koriander

Zubereitung:

In einer großen Pfanne gießen Olivenöl Fügen Sie Würfel von Walnussöl, 2,3 oyuzharivatye minuty.Dobavte Löffel Kreuzkümmel, Chili, Knoblauch und kochen für weitere 5 minut.Vylozhite Mischung in die Suppe Mayer ‚Wasser hi zufügen, und drücken Sie die Modus-Taste „home Suppe" für das Programm warten. Suppe ready-to-eat.

Erbsensuppe mit Schinken und Minze

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Portionen: 4

Zutaten:
400 Gramm gefrorene Erbsen
20 Gramm frische Minze
150 Gramm Schinken
Brühwürfel
4 EL Olivenöl
4 Esslöffel Sauerrahm

Zubereitung:
1.Vylozhite Minze Erbsen und Schinken Suppe in meyker Klicken Sie die „Creme-Suppe".
2. Dozhdzhites die Beendigung des Programms Fügen Sie das Salz und Pfeffer vkusu.Sup bereit Verbrauch.

Erdbeer-Milchshake mit Joghurt

Zubereitungszeit: 5 Minuten
Portionen: 6

Zutaten:
500g Erdbeeren, gereinigt
500 g Naturjoghurt
600 ml Milch
2 Bananen, geschält und in Scheiben geschnitten
Zitronensaft

Zubereitung:

1. Legen Sie die Erdbeeren in eine Plastiktüte und einfrieren, bis festen Zustand (ca. 45 Minuten).
2. Legen Sie die Erdbeeren, Joghurt, Milch, Bananen und Zitronensaft in einen Mixer geben. Schlagen, bis glatt. Der Stamm in ein gekühltes hohe Gläser und sofort servieren.

Informationen zu der Garantie

Der Hersteller leistet die Garantie, die gemäß landesüblicher Regelung gilt. Die Garantiefrist beginnt ab dem Verkaufsdatum an den Endverbraucher. Die Garantie deckt ausschließlich Fehler an Material und Verarbeitung ab. Reparaturen im Rahmen der Garantie dürfen nur durch eine autorisierte Vertragswerkstatt vorgenommen werden. Sofern die Garantie in Anspruch genommen werden soll ist die Einsendung des Originalen Kaufbeleges (mit Kaufdatum) erforderlich.

Voraussetzungen des Garantieservices:

Sorgfältiger Betrieb in genauer Entsprechung den Anforderungen der Bedienungsanleitung und Fehlen der Defekte, welche durch die äußeren Ursachen hervorgerufen sind (Sturz, Schläge, nicht bestimmungsgemäße Nutzung, nachlässige Pflege und Transport, Einwirkungen der hohen Temperaturen, Wassereinwirkung, Nichtentsprechung der Parameter des Versorgungsnetzes, Reparaturen durch einen Dritten usw.), wenn diese Defekte zur Ursache einer Störung wurden, sowie die Änderung des Serienummer des Gerätes.

Die Garantie umfasst nicht:

- Normaler Gebrauch und Verschleiß;
- Falscher Gebrauch, wie z.B. die Überbeanspruchung des Gerätes oder die Verwendung von nicht empfohlenem Zubehör;
- Gewalteinwirkung, Schäden, die auf externe Einwirkungen zurückzuführen sind;
- Schäden die durch Nichtbeachtung der Betriebsanleitung entstanden sind, wie z.B. der Anschluss des Gerätes an eine ungeeignete Hauptstromversorgung oder die Nichtbeachtung der Installationshinweise;
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte;

Garantieverpflichtungen der Firma ZAU Grupp HB (Stockholm, Schweden) - des Herstellers und Inhabers der Handelsmarke ZAUBER.

Das Gerät hat eine 25 Monate lange Garantie des Herstellers – der ZAU Grupp HB (Stockholm, Schweden), die ab dem Verkaufsdatum an den Verbraucher. Für manche Geräte der Marke Zauber leistet der Hersteller eine 25-jährige oder lebenslange Garantie, was durch eine einzelne Markierung des Gerätes und der Verpackung sowie ein Zertifikat der lebenslangen Garantie bestätigt wird. Die Grundlage der vorliegenden Garantiebedingungen sind die geltenden Gesetze und insbesondere das Föderale Gesetz der RF „Über den Verbraucherschutz". Die Garantie tritt nur bei der richtigen Ausfüllung des originalen Garantiebelegs in Kraft. Bitte fordern Sie den Verkäufer immer auf, den Garantiebeleg richtig auszufüllen! Die Geräte der Marke Zauber sind gemäß den hohen Anforderungen der europäischen Qualität hergestellt. Bei der sorgsamen Nutzung und Einhaltung der Bedienanleitung kann das von Ihnen erworbene Gerät der Marke Zauber wesentlich länger dienen, als die festgelegte Garantiefrist. Falls es Probleme mit der Reparatur eines Produktes der Marke Zauber entstehen werden, bitten wie Sie, darüber die Vertretung der Firma ZAU Grupp HB oder den bevollmächtigten Exporteur in Ihrem Land zu benachrichtigen. Die ganzen erforderlichen Informationen zu dem Servicesystem Zauber Worldwide Guarantee und die Adressen der Vertreter in den Vertriebsländern werden Sie in dem beigelegten originalen Garantiebeleg finden.

Zauber ® ZAU Grupp HB, Drottinggatan 104, 104 30 Stockholm, Sweden.www.zauber.se

Электронный суп мэйкер

Уважаемый покупатель! Спасибо Вам за приобретение суп-мэйкера марки ZAUBER. Мы надеемся, что Вы будете удовлетворены высоким качеством, функциональностью и оригинальным дизайном нашей продукции.

Меры предосторожности
Внимание! Просьба внимательно и полностью ознакомиться с данной инструкцией, перед тем как начать пользоваться прибором.

Перед эксплуатацией прибора, пожалуйста внимательно прочтите данную инструкцию.Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению сети в Вашем доме. Не допускайте к прибору детей.Не использйуте поврежденный прибор. Не пытайтесь починить его самостоятельно.Обратитесь в сервсиный центр.

Не оставляйте прибор , подключенным к электросети . Не используйте прибор без крышки.Не используйте пластиковый кувшин для горячего. Не погружайте прибор в воду. Не двигайте и не переставляйте работающий прибор.Не допускайте контаткта с водой электрических частей прибора.

Просушите прибор после чистки перед использованием.Используйте прибор по назначению в домашних условиях Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть штекер из розетки, всегда беритесь непосредственно за штекер. Никогда не допускайте, чтобы шнур лежал на горячей поверхности.

Прежде чем убрать прибор, дождитесь его полного остывания. Во время хранения шнур должен быть свободно свернут под прибором. Не допускайте соприкосновения шнура с острыми краями или горячими поверхностями.

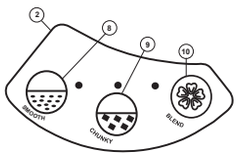
Описание элементов:

1. Крышка
2. Панель управления
3.Чаша

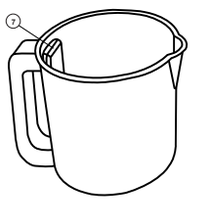
4. Кнопка питания
5.Датчик переполнения воды
6.Насадка-измельчитель. Осторожно острое лезвие!
7.Мерная чаша
8. кнопка включения режима „крем-суп"
9.кнопка включения режима „домашний суп"
10.кнопка режима „чистка/блендер „

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

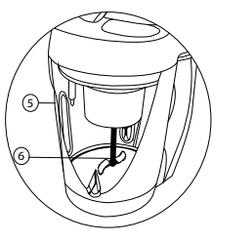
Пожалуйста прочитайте инструкцию полностью и внимательно перед использованием прибора. Храните инструкцию в доступном месте.Перед использованием убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению сети в Вашем доме. Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор.



Во избежание удара электрическим током не пог- ружайте корпус суп мэйкера а в воду или другие жидкости.Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети. Перед использованием прибора убедитесь, правильно ли установлена чаша,закрыта ли крышка до полной фиксации. Металлический нож очень острый, будьте предельно осторожны в обращении. Всегда снимайте нож перед разливанием содержи-мого с чаши.Прибор предназначен только для домашнего использования.



Инструкция по монтажу перед началом эксплуатации
Внимательно читайте инструкцию.
Снимите упаковочный материал.
Не запускать и не открывать прибор, пока он не будет полностью смонтирован.
Запчасти от прибора, рис. 1



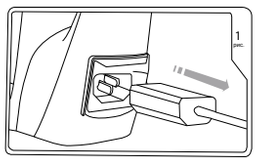
1. Вставьте в прибор вилку шнура питания
2.Снимите крышку. Внимание! Во избежании травм не прикасайтесь к острым частям лезвия насадки.
3.Поместите пищевые ингридиенты в чашу.
4.Налейте воды. Внимание! во избежании поломки прибора уровень воды не должен превышать максимальной отметки.
5.Накройте чашу крышкой.
6. Вставьте вилку шнура питания в розетку.

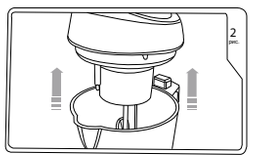
Приготовление супа

Ваш суп-мэйкер имеет 2 программы для приготовлениясупа - суп-крем и домашний суп.А так же функцию измельчения и перемешивания продуктов. Выберите программу, соотвествующую Вашим пожеланиям :

Суп крем

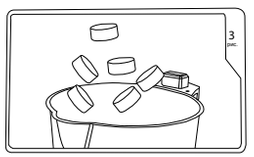
Программа „суп-крем" прекрасно подходит для супов кремообразной густой консистенции, таких овощной или томатный суп. Программа обеспечивает получение правильной консистенции и приготовления блюда при правильном температурном режиме.Длительность программы составляет 15 минут,после чего суп полностью готов к употреблению.





Домашний суп

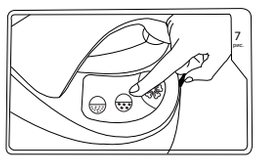
Программа „домашний суп" отлично подходит для супов более жидкой консистенции., таких как гороховый суп с ветчиной или суп из баранины с чечевицей.Программа обеспечивает более долгий процесс нагрева без измельчения, таким образом даже более крупная пища гарантированно будет полностью готова.Перед приготовлением рекомендуется порезать пищу на некрупные кусочки.Программа длится 25 минут.



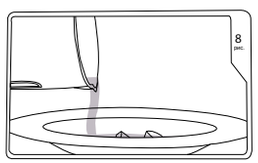
Функция „Блендер"

Вы можете также использовать Ваш Суп-мэйкер как блэндер для измельчения и перемешивания продуктов.

Чистка



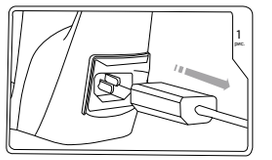
Внимание! Лезвие - насадка очень острое, будьте осторожны!Используйте функцию "блендер/чистка" для более легкой очистки внутренних частей прибора от кусочков пищи. Налейте в кувшин 1300 мл теплой воды, и дождитесь пока кусочки пиши отмокнут. Вылейте содержимое. Не используйте режим "блендер/чистка " более 20 секунд. Губкой далите остатки пищи с нагревательной базы.Рекомендуется залить горячую воду в кувшин на 10-15 минут перед включением функции "чистка/блендер"Супницу нельзя мыть в посудомоечной машине.

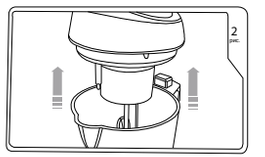


Всегда выключайте прибор из сети питания перед чисткой.Не окунайте прибор в воду и другие жидкости.Чистка наружных поверхностей, содержащих электронные детали (кувшин и крышка) производится только сухой тряпкой. Допускается чистка водой внутренних поверхностей прибора для удаления кусочков пригоревшей пищи.

Решение проблем

проблема	решение
устройство не работает и издает звуковой сиг[illegible]	уровень жидкости превышен
работа устройства остановилась до конца программы	устройство не накрыто крышкой или уровень жидкости превышен
ингридиенты все еще очень крупные даже после окончания программы "суп крем"	используйте функцию блендер, и снова запустите программу "крем суп"
ингридиенты не достаточно проверитись	прежде чем поместить кусочки пищи в супницу, мелко нарежте их
функция "блендер" остановилась после 20 секунд работы	прибор отключил питание на 20 секунд для защиты от перегрева. Подождите 1 минуту и снова запустите программу.
устройство не включается	проверьте и протрите датчик преполи[illegible]
кусочки пищи пригорели к нагревательному элементу	очистите прибор в соответствии с рекомендациями





Рецепты

Овощной крем-суп

Для быстрого приготовления овощной супа наполните суп мэйкер резанными овощами , добавьте воды до отметки 1 литр и бросьте бульонный кубик.Нажмите кнопку включения режима „суп крем". Дождитесь окончания рабоыт программы. Ваш суп готов к употреблению.

Томатный суп с базиликом

Время приготовления : 35 минут
Количество порций ; 4

Ингридиенты :
8 спелых помидоров , порезанных пополам
2 красных резанных луковицы
1 ложка оливкого масла
1 ложка уксуса
2 ложки томатной пасты
1 ложка коричневого сахара
10 грамм свежего базилика
1 бульонный кубик

Способ приготовления:

Разогрейте плиту до 200 С
1. Выложите очищенные от кожицы помидоры на сковородку с чесноком и красным луком. Добавтье оливкого масла , уксуса и приправ по вкусу.Обжаривайте в течении 20 минут.
2. Осторожно поместите смесь в суп мэйкер, добавьте

воды, сахара, томатной пасты и бульонный кубик.
3. нажмите кнопку для запуска режима „суп крем"
4. Дождитесь окончания рабоыт программы

Кокосовый суп с ореховым маслом и чили

Время приготовления : 35 минут
Количество порций : 4

Ингридиенты :
600 грамм орехового масла, порезанного на мелкие кубики
1 средняя луковица
2 ложки оливкого масла
1 ложка кумина
1 ложка молотого имбиря
1 большой перец чили, очищенного от кожицы и семян
2 резанный головки чеснока
1 бульонный кубик
200 мл кокосового молока
сок 1 лайма
10 грам кориандра

Способ приготовления:

В большую сковородку вылейте оливкого масла добавьте кубики орехового масла , оюжариватйе 2-3 минуты.Добавьте ложку кумина, чилли , чеснока и обжаривайте еще 5 минут.Выложите смесь в суп мэйер ,добавтье воды и нажмите кнопку режима „домашний суп".Дождитесь окончания работы программы. Суп готов к употреблению

Гороховый суп с ветчиной и мятой

Время приготовления : 20 минут
Количество порций : 4

Ингридиенты :
400 грамм замороженного гороха
20 грамм листьев свежей мяты
150 грамм ветчины
бульонный кубик
4 ложки оливкого масла
4 ложки сметаны
Способ приготовления :
1.Выложите горох мяту и ветчину в суп мэйкер нажмите кнопку программы „крем суп"
2. Дождитесь окончания работы программы Добавте соль и перец по вкусу.Суп готов к употреблению.

Клубничный молочный коктейль с йогуртом

Время приготовления: 5 минут
Количество порций: 6

Ингридиенты:
500 гр клубники, очищенной
500 гр натурального йогурта
600 мл молока
2 банана, очищенных и порезанных
лимонный сок

Способ приготовления :

1. Поместить клубнику в пластиковый пакет и замораживать до твердого состояния (около 45 мин).

2. Поместить клубнику, йогурт, молоко, бананы и лимонный сок в блендер. Взбивать до однородности. Перелить в охлажденные высокие бокалы и сразу подавать.

Правильная утилизация данного товара

На территории ЕС данный символ указывает на то, что этот товар не может утилизироваться как бытовой мусор. Отслужившие приборы содержат ценные материалы, которые могут быть использованы повторно. Они должны быть сданы на переработку, чтобы неконтролируемое уничтожение мусора не наносило вред окружающей среде и здоровью людей.
Поэтому старые приборы следует утилизировать через специальные пункты сбора или высылать для утилизации в то место, где их купили. Там будет проведен анализ содержания веществ в приборе.

Информация о гарантии

Производитель предоставляет гарантию, которая действует в соответствии с местными нормами. Срок гарантии начинается с момента продажи конечному покупателю.
Гарантия распространяется только на дефекты материалов и обработки.
Гарантийный ремонт может производиться только уполномоченной мастерской. Для получения гарантийного обслуживания необходимо прислать оригинал квитанции об оплате (с указанием даты покупки).

Условием бесплатного гарантийного обслуживания являются:
Бережная эксплуатация в точном соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и отсутствие дефектов вызванных внешними причинами (падения, удары, использование не по назначению, небережный уход и транспортировка, воздействие высокой температуры, воздействие воды, несоотвествие параметров сети, ремонт изделий третьим лицом и п.т.), если эти дефекты явились причиной неисправности, а также если изменён серийный номер изделия.
Гарантия не распространяется на следующие случаи:
-естественный износ вследствие нормального использования;
-неправильное использование, например, перегрузка прибора или использование принадлежностей, которые не были рекомендованы;
-силовое воздействие, повреждения вследствие внешних воздействий;
-повреждения, возникшие вследствие несоблюдения руководства по эксплуатации, например, подключение

прибора к неподходящему источнику питания или несоблюдение указаний по установке;
-частично или полностью демонтированные приборы.
-использование воды содержащей соли, минералы и разлчиные взвеси

Гарантийные обязательства компании ЗАУГрупп ХБ (Стокгольм, Швеция), производителя и владельца торговой марки ZAUBER.
Изделие имеет гарантию 25 месяцев от изготовителя, ЗАУ Групп ХБ (Стокгольм, Швеция), которая действует с момента продажи потребителю. На некоторые изделия марки Zauber изготовитель предоставляет 25-летнюю или пожизненную гарантию, что подтверждается отдельной маркировкой изделия и упаковки, а также сертификатом долгосрочной гарантии.
Правовой основой настоящих гарантийных условий является действующее законодательство и, в частности, федеральный закон РФ «О защите прав потребителей».
Гарантия вступает в силу только при правильном заполнении фирменного гарантийного талона. Пожалуйста, всегда требуйте у продавца полного заполнения гарантийного талона!
Изделия марки Zauber изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении инструкции по эксплуатации, приобретённое Вами изделие марки Zauber, может прослужить значительно дольше, чем установленный гарантийный срок.
В случае возникновения сложностей с ремонтом изделия марки Zauber, просим Вас сообщить об этом в представительство фирмы ЗАУ Групп ХБ либо уполномоченному экспортёру в Вашей стране. Всю необходимую информацию по системе сервисного обслуживания Zauber Worldwide Guarantee и адреса представителей в странах продаж Вы найдёте в прилагаемом фирменном гарантийном талоне.

Образец фирменного гарантийного талона

ZAUBER

Zauber Sevice Worldwide Guarantee

Модель:

Продавец:

Дата продажи (число, месяц, год):

Подтверждаю, что мною проведена предпродажная подготовка изделия. Гарантийный талон полностью заполнен.

М.П.

Подпись и печать продавца

Подтверждаю, что изделие исправно и полностью укомплектовано.

Подпись покупателя

Серийный номер изделия

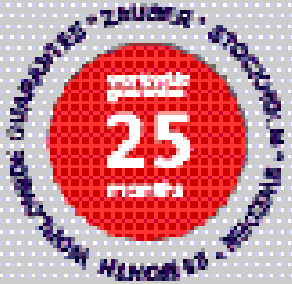
25

zauber worldwide guarantee

Серийный номер изделия	Серийный номер изделия	Серийный номер изделия
Модель	Модель	Модель
Продавец М.П.	Продавец М.П.	Продавец М.П.
Дата продажи	Дата продажи	Дата продажи
Подпись	Подпись	Подпись

RoHS COMPLIANT

ME 67
ME 69



KJS ref: #36730_749335VE_Stockholm

© Zauber 2017
All rights reserved.

www.zauber.se